

# Formation Hygiène Alimentaire

## Formation adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours – 14 heures

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre à l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale conformément au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et à l'arrêté du 12 février 2024
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE N°852/2004)
- Être en capacité d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations dans son entreprise
- Comprendre et acquérir les bonnes pratiques pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son activité

### PROGRAMME

- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, GBPH
- Enjeux de la sécurité sanitaire des aliments : danger microbien, chimique, physique, biologique, TIAC
- Analyse des dangers : principe et mise en place de l'hygiène alimentaire
- PMS : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et tableau/paperboard
- Alternance théorie et pratique : apports méthodologiques illustrés d'exemples ; exercices et mises en situation pratiques
- Validation des acquis par des exercices et tests
- Remise d'un livret-stagiaire en fin de formation

### FORMATEUR

Formateur et tuteur expert alimentaire

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur (questionnaire d'évaluation, tour de table, exercices et quizz)

Evaluation de satisfaction

### ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec le service formation.

**Consulter nos conditions générales de vente**

### LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation
- Exemples pratiques et concrets
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

### PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoints
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

### PRÉREQUIS

Aucun

### LIEU

En présentiel

[La Motte Servolex - Technolac](#)

- mardi 18 et mercredi 19 juin 2024
- jeudi 19 et vendredi 20 septembre 2024
- jeudi 7 et vendredi 8 novembre 2024
- lundi 9 et mardi 10 décembre 2024

[Albertville](#)

- mercredi 16 et jeudi 17 octobre 2024

### DATES / HORAIRES

De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

### TARIF

420 € nets de taxe

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

### CONTACT

CMA Savoie

Service Formation – Christelle GUSTIN /  
Fabrice ALLARD

Savoie Technolac – 17 allée du Lac de  
Tignes

73290 La Motte Servolex

04 79 69 94 30

[formation.savoie@cma-  
auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.savoie@cma-<br/>auvergnerhonealpes.fr)

### AUTORISATION DRAAF AUVERGNE

RHONE ALPES selon l'arrêté n°2024/04-  
46 du 30 avril 2024

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.